SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 07 JUILLET 2025 AU 03 AOÛT 2025 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

	Du **07 juil.** au **13 juil.**	Du **14 juil.** au **20 juil.**	Du **21 juil.** au **27 juil.**	Du **28 juil.** au **03 août**
LUNDI	Velouté fruits mixé Compote pomme abricot Palmiers		Petit suisse aromatisé Purée pomme fraise Galettes St Michel	Compote de pommes bananes Pain et samos
MARDI	Yaourt nature Pain et confiture	Velouté fruits mixé Fruit de saison Madeleine	Fromage blanc nature Pain et confiture	Yaourt nature Fruit de saison Petit cake au chocolat
MERCREDI	Compote pommes cassis Pain et samos	Compote de pommes bananes Pain et vache picon	Yaourt nature Compote pomme framboise Palmiers	Petit suisse sucré Purée pomme fraise Madeleine
JEUDI	Fromage blanc aromatisé Compote de pommes bananes Galettes St Michel	Yaourt nature Pain et chocolat tablette	Fruit de saison Pain et croclait	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Biscuit Pompom
VENDREDI	Petit suisse sucré Fruit de saison Moelleux fourré abricot	Petit suisse sucré Fruit de saison Moelleux fourré fraise	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Gaufrette vanille	Compote pomme framboise Pain et chocolat tablette

Recette anti-gaspi'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025 |

Goûters STD 3 Compo - Goûter

	Du 04 août au 10 août	Du 11 août au 17 août	Du 18 août au 24 août	Du 25 août au 31 août
LUNDI	Yaourt nature Compote de pommes Petits beurres	Fruit de saison Pain et croclait	Fromage blanc nature Pain et confiture	Fromage blanc nature Fruit de saison Petit cake au chocolat
MARDI	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Palmiers	Velouté fruits mixé Compote pomme abricot Biscuit pocket chocolat	Petit suisse sucré Compote pommes cassis Gaufrette vanille	Yaourt nature Pain et confiture
MERCREDI	Compote de pêches Pain et kiri	Yaourt nature Fruit de saison Moelleux fourré fraise	Yaourt aromatisé Fruit de saison Petits beurres	Velouté fruits mixé Fruit de saison Galettes St Michel
JEUDI	Yaourt aromatisé Pain et confiture	Purée pomme fraise Pain et chocolat tablette	Fromage blanc nature Compote pomme abricot Madeleine	Petit suisse sucré Fruit de saison Moelleux fourré fraise
VENDREDI	Yaourt nature Fruit de saison Galettes St Michel		Fruit de saison Pain et vache picon	Compote de pommes Pain et tartare nature

Recette anti-gaspi'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *